



Schiacciata di Pistacchi

Fıstık Ezmesi



1 bicchiere di pistacchi
1 bicchiere di zucchero semolato
1 albume d'uovo

Pistacchi arrossiti si mette nell'acqua calda. Dopo si leva dal fuoco e si levano sbucie.

Poi si mettono sopra di tavoglia per una notte per asciugare.

Il giorno dopo si pesta con robot e diventa polvere e si svuota in una ciotola metallo.

Alla sopra si aggiungono zucchero semolato ed albumi d'uovo. Si pesta finché esce olio di pistacchi ed arriva alla coerenza di impasto

La metà di impasto si prende e si fa il rullo grandezza di dito. Si taglia ugualmente anche l'altro pezzo e dopo si tagliano con il coltello figura tagliata e servirsi.

Nota: Se si volendo di avere il colore più verde allora si può usare pistacchi grigi cresce nel Gaziantep.